

東京2020オリンピック・パラリンピックの後始末

～和食の発展とそれによるインバウンド・ツーリズム戦略～

順天堂大学 工藤ゼミ

植松 里美
田中 孝道

高瀬 友貴
富田 翔

高橋 和也
八木 千夏

政策提言



×



×



【トビタテF&S(Food culture & Sports)プログラム】



出典：電通報(2014) スポーツというビジネスNo,3



出典: HUFFPOST「オリンピック開催地、東京に決定」

オリンピック・レガシー について

～2012 ロンドン五輪より～



長期的なレガシー案

Great
Campaign



政府観光庁の協力のもと

図の出典: illust image

Great Campaignとは...??

ビジネス

勉強

投資

観光

英国の魅力を海外に！！

具体的には...?

➡ World Travel Leader's Summit

世界に影響力のある約20名を招待

- ・英国の観光業界の問題を議論
- ・ネットワーキングイベントの開催
- ・本土各地へのツアー参加

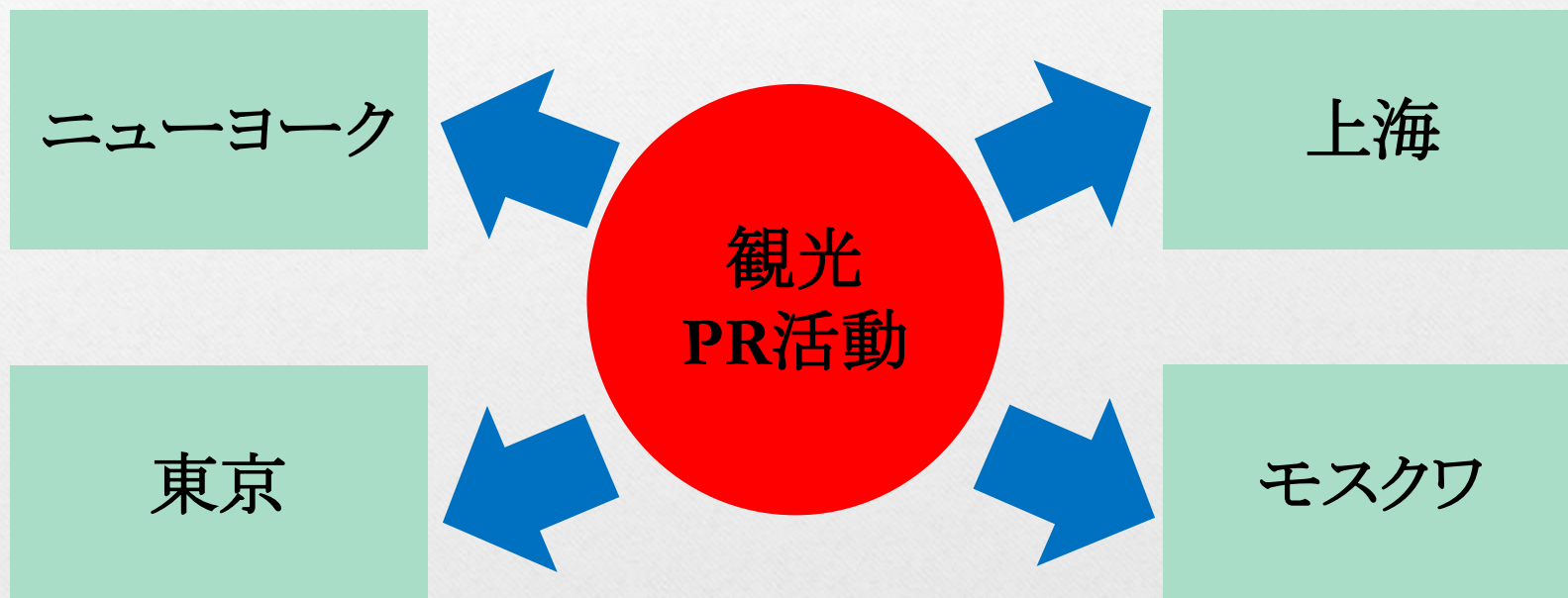
⇒観光資源をPRする



バラク・オバマ氏

The Big British Invite 「ようこそ英国へ」

～本当の英国人が将来の観光客を招待する～



これらの活動の結果...



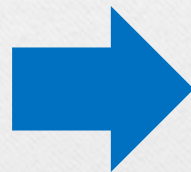
海外来訪者
3,200万人以上

海外来訪者
消費額
70億ポンド
(約1兆100億円)

英国は、2013年3月までに目標値を上回るなどの成果

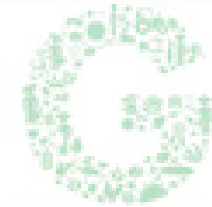
～競技者のため、おいしく、
健康的で環境に優しい大会～

食品認証基準



選手の**健康**と
安全のため

GLOBAL G.A.P.



GLOBALG.A.P.

食品認証
基準

食品の安全



環境の保全



GLOBALG.A.P.

3. 労働安全の確保



持続可能な政策

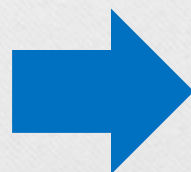
日本産食材サポーター店認定制度



3,214店

(平成30年8月31日現在)

TPPによる
農産物問題



国内の輸出
事業を後押し！

日本政府は

オリンピック・パラリンピックを
国際的メガスポーツイベントの
「ショーケース」としての特徴を活用した、
観光や日本文化の理解を深めたい

MAFF

農林水産省

出典:農林水産省公式Twitter



日本食・食文化
の
普及と発展

農林水産省による活動(2018)

- 総理、農林水産大臣などによるトップセールス
- 日本食普及親善大使の活用
- グローバルイベントとの連携
- 海外料理学校との連携
- メディアの活用
- 外国人料理師に在留資格の要件緩和
- 海外日本食材使用レストランとの連携
- 日本料理の調理技能認定制度、日本産食材サポーター店認定制度の創設



出典: 日本食糧新聞

インバウンド・ツーリズムの増大



政策の多くが2020年
を目指した政策である

これらの政策は2020年に

ストップ

訪日外国人の現状

訪日外国人数が急激に増加！

日本政府観光局 2018

訪日前に期待していることは、

日本食を食べること

(70.1%)



図1.訪日外国人消費動向(飲食)

出典:観光庁(2018)「訪日外国人消費動向調査」より作成

和食

スポーツと食事と健康



国際貢献



インバウンド・
ツーリズム戦略

日本食・和食の定義とは

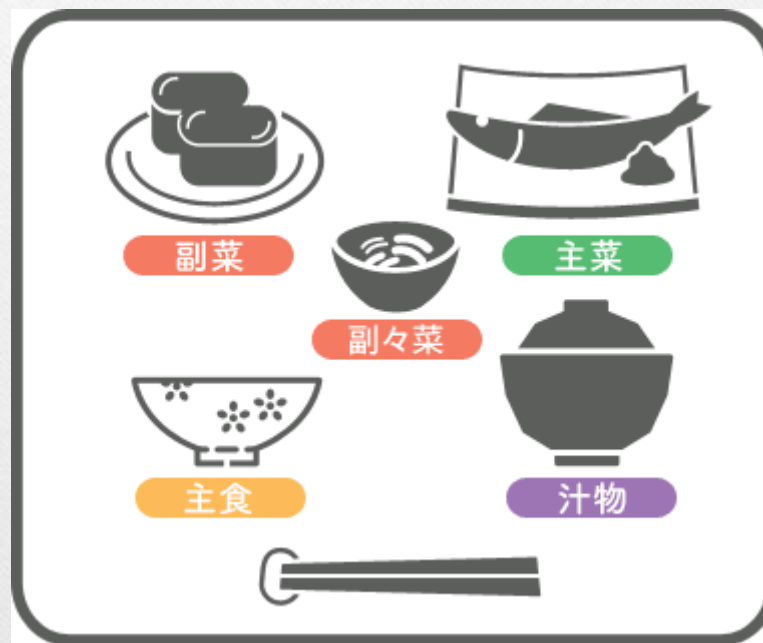
- ▶ 多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用



出典:(一社)和食文化国民会議「和食とは」

日本食・和食の定義とは

▶ バランスが良く、健康的な食生活



出典:(一社)和食文化国民会議「和食とは」

日本食・和食の定義とは

➤ 自然の美しさの表現



出典:(一社)和食文化国民会議「和食とは」

日本食・和食の定義とは

➤ 年中行事との関わり

お正月



ひな祭り



出典:(一社)和食文化国民会議「和食とは」

現在、海外にある
日本食レストランの登録数は・・・

約**118,000**店



農林水産省,2017

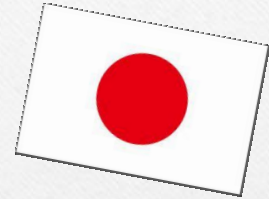
「デタラメ和食」



カニとマンゴーの磯巻き 6ホンド(約940円)



「質の低いコピー製品」



本物の
“WASHOKU”を
世界に拡散しよう！

これらを担う
人材育成

東京2020
オリパラ

和食

スポーツ

国際貢献

食事

健康



訪日外国人の獲得

現存するモデルとして...



料理について
学ぶ学生



留学プログラムを
利用して渡航！

スポーツについて
学ぶ学生

このプログラムの対象となる学生

- 調理師
- 管理栄養士
- AT(アスレティックトレーナー)
- 保健体育教諭
- スポーツ指導者
(インストラクターを含む)

これらを
学んでいる
学生

具体的には・・・

- ・地域の特性を活かした運動会などのイベントを開催、昼食は日本食を提供
- ・現地での競技指導と食生活の管理



本物の日本食文化の普及

期待される効果

- ◆ インバウト・ツーリズム維持・増大
- ◆ バランスの取れた食事による世界の健康寿命の拡大
- ◆ 留学経験によるグローバル人材の獲得

政策提言



×



×



現在行われている留学制度を新しい形で継続する、

【トビタテF&Sプログラム】

文部
科学省

農林
水産省

国土
交通省

経済
産業省

提案を複数省庁が連携して政策を行う

参考文献

- 1)一般財団法人自治体国際化協化ロンドン事務所 所長補佐 細越 俊矢 (Oct 2,2014)「CLAIR REPORT No.402 2012年 ロンドンオリンピック・レガシーの概要」<http://www.clair.or.jp/j/forum/pub/docs/402.pdf>(閲覧日10月04日,2018年.)
- 2)観光庁(平成30年1月16日)。「訪日外国人消費動向調査」。
<https://www.mlit.go.jp/common/001217542.pdf>,(閲覧日09月25,26,28日,10月02日,2018年.)
- 3)農林水産省(平成28年11月)。「日本食・食文化の海外普及」。
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/attach/pdf/160328_shokub-1.pdf,(閲覧日09月21、26、28日,2018年.)
- 4)農林水産省 生産局農業環境対策課(平成28年4月28日)。「2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会における 食材調達に関する組織委員会の検討状況について」。
http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/gap/g_kaigi/280428/pdf/3.pdf,(閲覧日09月21、26、28日,2018年.)
- 5)農林水産省 食料産業局。(平成25年8月30日)。「食材産業レスター」。
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/letter/pdf/letter_rinji0301.pdf,(閲覧日09月26日,2018年.)

ご清聴ありがとうございました！